Wieland

Metzgerei & Feinkost

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,
Lassen Sie sich verführen von unseren Leckereien.
Genießen Sie die Weihnachtszeit und schlemmen Sie nach Herzenslust.

Ideen für Ihre Vorspeise:

Vitello Tonnato vom Kalb oder Pute
geräucherte Gänsebrust dünn aufgeschnitten,
Leberpasteten verschiedenster Art,
rosa gegrillte Entenbrust

handgebeizter Räucherlachs,
Graved Lachs und Stremellachs
zart geräucherte Forellenfilets
Garnelen in Dillrahm
Krabbencocktail mit Früchten
Blätterteigtäschchen mit Lachs und Frischkäse gefüllt

Traditionelle und edle Weihnachtsbraten:

gefüllte und ungefüllte (Roll-)Braten
vom Schwein, Rind, Kalb, Pute, Hähnchen und Lamm in den verschiedensten Variationen
zartes Filet und Roastbeef vom Ochsen
Kalbsnierenrollbraten
magerer Kalbsrücken
gefüllte Schweinefilets
knuspriger Backschinken
Kasseler im Blätterteig oder Schinken Brotteig
magere Kalbsbrust mit herzhafter Füllung

ganze Lammkeule in Kräutern eingelegt
Ochsen- oder Kalbsbäckchen
Rinderbraten mit Pflaumen und Maronen gefüllt
Finnischer Grillschinken mit Senfkruste
Hirschgulasch in Rotweinmarinade oder Hirschbraten eingelegt
Ummanteltes Schweinefilet im Dörrfleischmantel
wahlweise mit Backpflaumen oder Mettfüllung
zarte Kalbskotelett
Lammfilets, Lammrücken
und Lammkoteletts

Wir kochen für Sie:

Verschiedene Braten fix und fertig zum Erwärmen mit Soße
Schweinefilet in Pilzrahmsoße
Hirschgulasch
Rinderrouladen
Kalbsfrikassee mit Pilzen
Sauerbratengulasch
zarte Kalbsbäckchen in deftiger Soße
Ochsengulasch in Burgundersoße

Das 20 min Weihnachtsmenü:

Vorspeise:
Entenpastete mit Orange und Trüffel
dazu geräucherte Gänsebrust fein aufgeschnitten
oder
Graved Lachs,
dazu Gambas in Dillcreme und Sahnemeerrettich

Hauptgang:
zarte Rinderbäckchen,
dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl

Dessert:
Schokomouse mit Zimtkirschen und Eierlikör

Die Hauptspeise erwärmen und los geht's!!!
Vorspeise und Hauptgang sind bereits von uns vorbereitet und angerichtet.

Wir wünschen Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest
und erholsame Feiertage

Susanne Wieland
Gabriele Löwenhaupt, Nicole Schmidt
Inge Wipfler, Christiane Weiß, Yvonne Mieger, Ulrike Hahn
Sybille Finkler, Andrea Lindemer, Jutta Töniers, Jasmin Sprenk
Jürgen Koch, René Friederici,
Rosemarie und Rudolf Wieland

Metzgerei und Feinkost
S.Wieland
Hohenzollernstr.47 Lu-Friesenheim
Tel.: 0621-695302
Mail: info@metzgerei-ludwigshafen.de